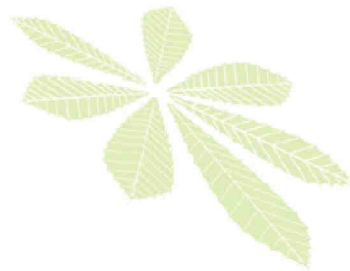


Hotel
Restaurant
Alter wirt

G r ü n w a l d



**Feste feiern
2010**

Alter Wirt GmbH
Marktplatz 1
82031 Grünwald
www.alterwirt.de
info@alterwirt.de
Telefon 089-641 93 40



Liebe Gäste

Egal ob stilvolles Jubiläum, romantische Hochzeitsfeier oder ein ausgelassener Geburtstag mit Freunden, wir haben den richtigen Rahmen.

Bei uns haben Sie die Wahl zwischen acht verschiedenen Gasträumen und Stuben, außerdem Biergarten und Terrasse, und bei schönem Wetter für geschlossene Veranstaltungen der Geheimtipp: unser wunderschöner Apfelgarten.

Bei uns essen Sie Bioqualität.

Wir kennen unsere Lieferanten und die Höfe. Konstante Qualität und Frische bedeutet für uns eben auch, ausschließlich mit Bio Produkten zu arbeiten.

Wir kochen bayrisch, aber mit weitschweifendem Blick über freistaatliche und kontinentale Grenzen hinaus.

Auf den folgenden Seiten haben wir für jede Jahreszeit ein passendes Menü sowie kulinarische Bausteine für jeden Gang zusammengestellt. Diese dienen jedoch nur als Anregung. Gerne empfehlen wir Ihnen weitere saisonale Varianten und finden für Sie das passende Menü.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, damit wir Sie in einem persönlichen Gespräch individuell beraten können. Die ausführliche Veranstaltungsplanung und Menüabsprache sollte ca. drei Wochen vor Veranstaltungstermin erfolgen.

Wir freuen uns Sie und Ihre Gäste bei uns zu verwöhnen, Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen und alles so zu organisieren, dass Sie sich ganz Ihren Gästen widmen können.

Ihre Familie Portenlänger und alle Mitarbeiter/innen vom Alten Wirt

Für Ihren Empfang empfehlen wir

Hausgemachter Hollersirup mit Prosecco aufgefüllt	0,1 l	€ 5,80
Hauscuvée Eichstettener Lerchenberg Rivaner, Brut	0,75 l	€ 27,00
Ein schöner trockenere, voller Sekt		
Prosecco del Veneto IGT	0,75 l	€ 21,00
Ein spritziger, fruchtiger Prosecco		
Orangensaft	1,0 l	€ 9,00
Orangensaft, frisch gepresst	0,5 l	€ 10,00

Zum Aperitif passt hervorragend

Bauernbrot mit rosa gebratenem Roastbeef und Kräutersauce, Käsekücherl mit herzhaftem Bergkäse und Kräutern, Juffingers Schinkenspeck mit Apfel und Sellerie gefüllt, Flammkuchen mit und ohne Speck, Pikante Auberginentarte, Ciabatta mit Kürbisfrischkäse, Parmesan, reife Melonen mit feinem Schinken, Olivenciabatta mit Parmesantapenade, ein Stück Brezn mit leichtem Weißbierobazden, Mozzarella-Kirschtomatenspieß mit Pesto, Bergkäse mit Baguette und Olivenöl

pro Stück € 2,70 – 4,00

Zu Beginn Ihres Festessens empfehlen wir

Gedeck wahlweise mit Karotten-Rosmarinbutter,
Quark mit frischen Kräutern oder pikantem Auberginenaufstrich

pro Person € 2,10

Ein Auszug aus unserer Weinkarte

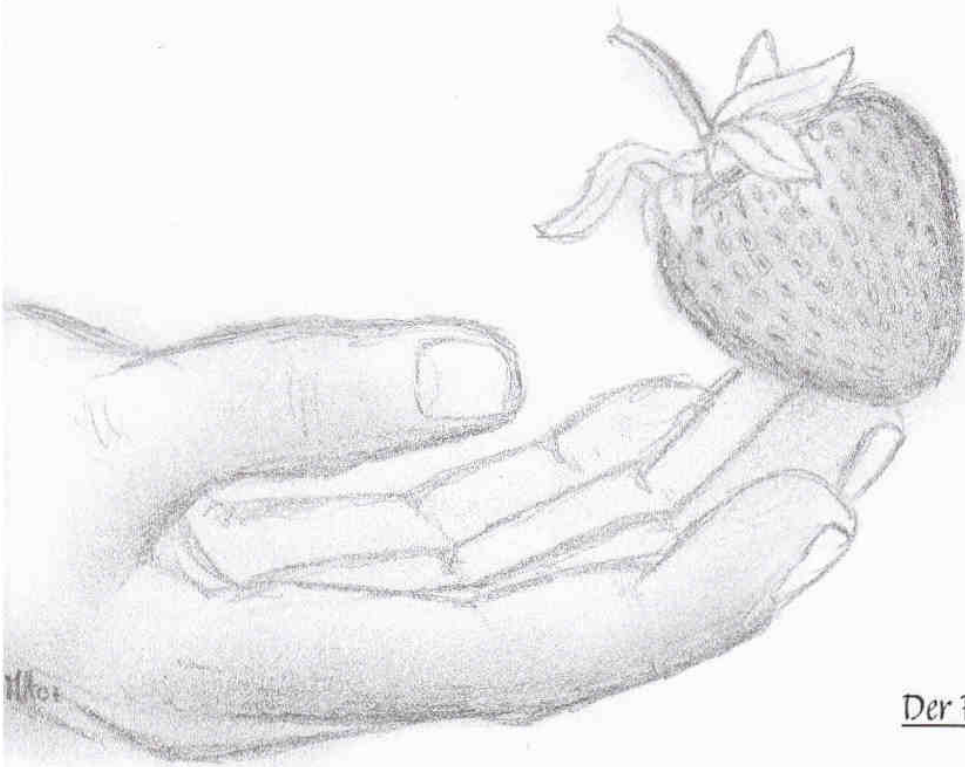
Weissweine 0,75l

Baden	2008	Bötzinger Weißburgunder Kabinett, trocken, Schambachhof, Bötzingen Winzer aus Leib und Seele in idyllischer Lage am Kaiserstuhl	€ 23,00
Baden	2008	Grauburgunder Qualitätswein, trocken, Weingut Dr. Benz, Bombach Ausdrucksvoll mit angenehmer Säure	€ 34,00
Südtirol	2008	Sauvignon blanc Tenute Loacker Schöne Frucht und feine Säure	€ 32,00
Burgenland	2008	Grüner Veltliner Qualitätswein, trocken Weingut Meinklang, Fam Michlits Spritzig und eigenwillig- mit dem typischen Pfefferl	€ 27,00

Rotweine 0,75l

Württemberg	2008	Dornfelder Weingut Schäfer – Heinrich Fruchtig – Kräftiger Wein, im Holzfass gereift, mit weichen Tanninen	€ 23,00
Penedes	2008	Lignum negre Albet y Noya Kraftvolle Cuvée aus Tempranillo und Cabernet Sauvignon	€ 26,00
Burgenland	2007	St. Laurent Weingut Meinklang, Michlits Elegant und körperreich, mit feinen Tanninen	€ 29,00
Toskana	2005	Chianti Classico „Casaloste“ Giovanni Battista d'Orsi, Panzano voller, konzentrierter Sangiovese, ein Erlebnis	€ 38,00
Rhone	1999	Chateauneuf-du-Pape Pierre André, Courthezon Samtig, voll und ausdrucksstark	€ 52,00

Frühling



Der Frühling

Die Sonne glänzt, es blühen die Gefilde,
Die Tage kommen blütenreich und milde,
Der Abend blüht hinzu, und helle Tage gehen
Vom Himmel abwärts, wo die Tag' entstehen.

Das Jahr erscheint mit seinen Zeiten
Wie eine Pracht, wo sich Feste verbreiten,
Der Menschen Tätigkeit beginnt mit neuem Ziele,
So sind die Zeichen in der Welt, der Wunder viele.

Friedrich Hölderlin

Zum Apéritif

Hollersekt
€ 5,80

Frühlingsmenü

Lachscarpaccio
mit Sesamvinaigrette und Kräuterspitzen
€ 9,00

Risotto von grünem Spargel
mit Tête de moine
€ 10,50

Poulardenbrust vom Grosserhof
auf glasiertem Frühlingsgemüse mit Kerbeltagliatelle
€ 15,00

Rhabarber-Erdbeerragout
mit pochierten Topfennockerl
€ 9,50

€ 44,00

Vorspeisen

Hausgeräucherte Forelle
mit Kräutersalat und Kresseschaum € 9,50

Minestrone von Frühlingsgemüsen mit Ricottanockerl € 5,00

Kerbelsuppe mit Grießnockerl € 5,00

Spargelsalat an Dunkelbiervinaigrette mit Südtiroler Speck € 11,00

Rieslingsüppchen mit Frühlingszwiebeln € 5,00

Etwas Spritziges zwischendurch

Waldmeistersorbet € 4,00

Hauptgerichte

*Spargel-Schwammerlragout
mit Tagliatelle, Mozzarella und gerösteten Pinienkernen* € 13,50

*Geschmortes vom Angus Weidekalb
an Kräutersauce mit jungen Karotten und Spätzle* € 16,00

*Kalbfleischröllchen
mit Gemüse-Mascarponefüllung auf Bärlauchnockerl* € 21,00

*Lachs in der Sonnenblumenkruste
auf Frühlingszwiebeln und bunter Reismischung* € 19,50

*Geschmorte Lammkeule
mit grünem Spargel und neuen Kartoffeln* € 18,00

Desserts

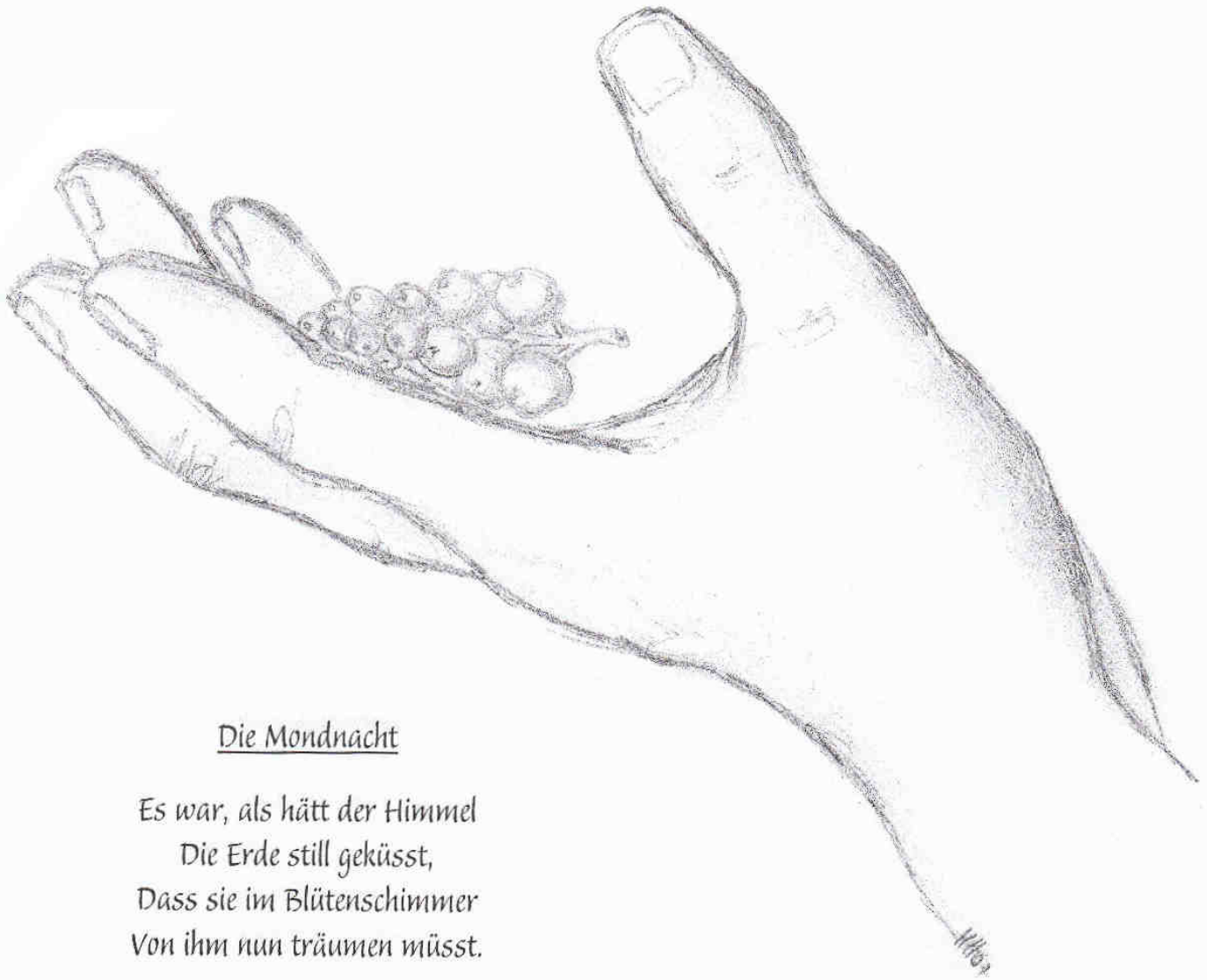
Schokoladen Minzterrinen im Pistazienmantel € 8,00

Joghurt Holundercreme mit Vanillemuffin € 7,50

Waldmeistercreme mit Weißbieris € 6,00

Erdbeercarpaccio mit Balsamico-Vanilleis € 7,50

Sommer



Die Mondnacht

Es war, als hätt der Himmel
Die Erde still geküsst,
Dass sie im Blütenschimmer
Von ihm nun träumen müsst.

Die Luft ging durch die Felder,
Die Ähren wogten sacht,
Es rauschten leis die Wälder,
So sternklar war die Nacht.

Und meine Seele spannte
Weit ihre Flügel aus,
Flog durch die stillen Lande,
Als flöge sie nach Haus.

Joseph von Eichendorff

Zum Apéritif

Rosenblütensirup mit Rosésekt

€ 6,30

Sommermenü

Frasdorfer Ziegenfrischkäse
mit Gartenkräutern und sautierten Pfifferlingen

€ 10,00

Putenröllchen
mit Limonen-Zuchinifüllung
auf Tagliatelle und Rucola

€ 15,00

Süßer Schwan
im Blaubeersee

€ 8,50

€ 33,50

Vorspeisen

Sardellen im Anti-Pasti-Gelee auf Rucolaspitzen € 9,00

Weißes Tomatenmousse mit Olivenpesto und Kräutersalat € 8,50

Kirschtomatensalat
mit Büffelmozzarella und Basilikummarinade € 8,00

Tomatenessenz mit Parmesannockerl € 5,00

Kalte Gemüsesuppe mit Ciabattakrusteln und Kapern € 5,00

Zwischengericht

Grillierter Kabeljau auf Basilikum-Kartoffelpflanzerl € 11,50

Etwas Spritziges zwischendurch

Holunder-Limettensorbet € 4,00

Hauptgerichte

Kalbsrückenmedaillon
unter der Rosmarin-Kartoffelkruste auf mediterranem Gemüse € 22,00

Loup de mer auf Tomaten Bohnengemüse und Olivenkartoffeln € 21,00

Gebackene Gemüsebällchen auf dreierlei Paprikasaucen € 12,50

Plätzchen vom Sommerhock
an Kirsch-Pfeffersauce, Kräuterspätzle und Bundmöhren € 22,00

Salimbocca vom Jungschwein
auf Kräuterrisotto mit Parmesanhippe € 15,50

Rinderroulade
mit Scamorza und Dörrtomate gefüllt auf Süßkartoffelpüree € 16,00

Desserts

Topfenpalatschinken mit Beeren € 8,50

Joghurt-Limonenmousse auf Fruchtmosaik € 6,00

Glasierte Aprikose mit Lavendeleis und Hirse-Honigcreme € 7,00

Bayrisch Creme mit Sommerbeeren € 7,50

Sommerparty – Büffet

ab 30 Personen

Ruccola mit Pinienkernen

Eingelegtes Sommergemüse mit Olivenöl und Balsamico

Bunte Sommersalate mit verschiedenen Dressings

Crostini mit Pesto, Oliven und Bruschetta

Basilikum – Strauchtomatensalat

Italienischer Brotsalat

Pikanter Bohnensalat

Semmeln, Ciabatta und Bauernbrot

Vom Grill

Fangfrischer Fisch mit Avocadocreme und Kirschtomaten

Grillwürste vom Biohof Kratzer

Mediterranes Gemüse mit Schafskäse in der Folie

Rinderhüftsteak mit Rosmarin und Knoblauch

Puten-Limonenmedaillons mit Gremolata

Folienkartoffeln mit Sauerrahm, Country-Potatoes mit Speck und Majoran

.....und danach

Melone mit Sommerbeeren und Sorbet

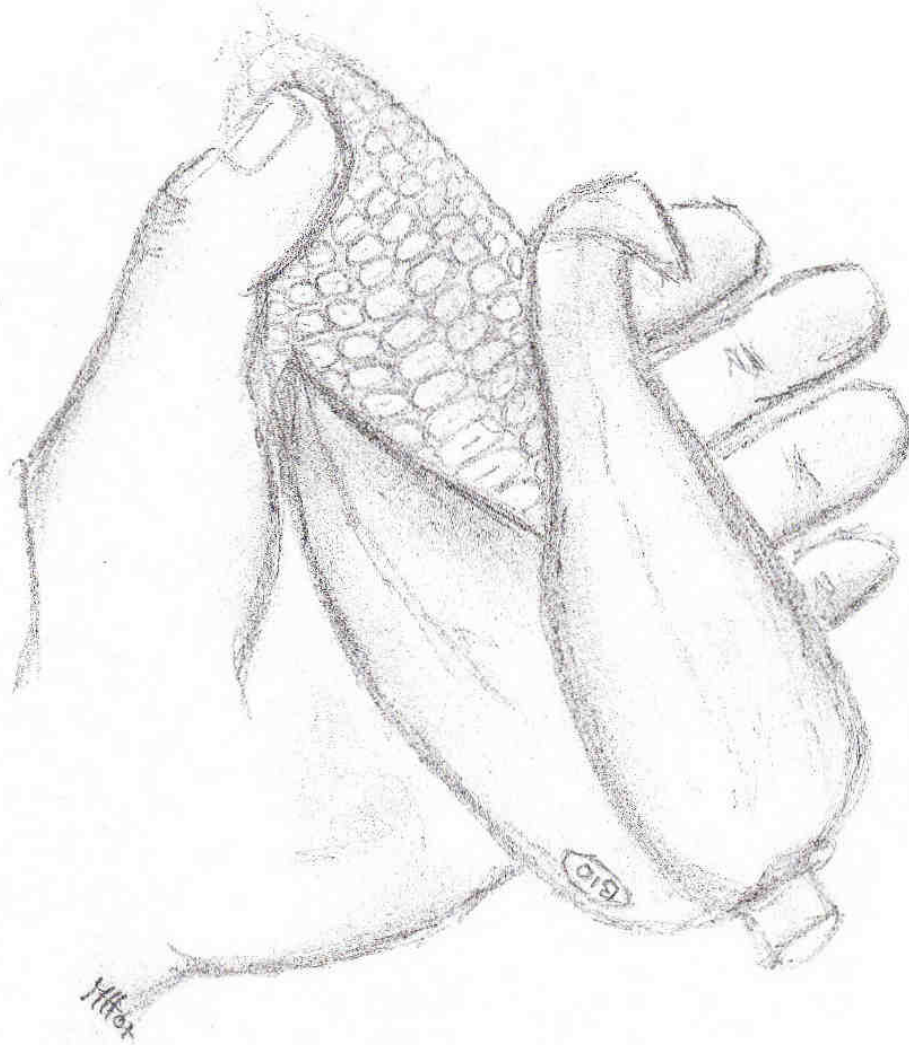
Crêpe – mit Ihrer Wunschfüllung

Limonen – Joghurtmousse mit Aprikosen

Schokofrüchte

€ 38,00

Herbst



Septembormorgen

Im Nebel ruhet noch die Welt,
Noch träumen Wald und Wiesen:
Bald siehst Du, wenn der Schleier fällt,
Den blauen Himmel unverstellt,
Herbstkräftig Im warmen Golde fließen.

Eduard Mörike

Zum Apéritif

Federweißer-Traubenmelange mit Prosecco

€ 4,80

Herbstmenü

Feldsalat an Himbeermarinade
mit Speckkrusteln

€ 8,00

Schweinefilet im Speckmantel
mit Balsamico Traubenjus
und Kartoffelrösti

€ 17,50

Mousse von der Zartbitterschokolade
aus der Schüssel geschöpft

€ 9,00

€ 35,50

Vorspeisen

Kartoffelrösti mit Gemüsetartar und Sauerrahmdipp € 7,50

Gemüseconsommé mit Schinkenschöberl € 4,50

Posteleinsalat mit Kürbis-Lachstartar und Schnittlauchmarinade € 10,00

Forellenschaumsuppe mit Dill und Wurzelgemüse € 6,00

Ziegenfrischkäse in der Kürbiskruste mit Kernöl und geröstetem Ciabatta € 9,50

Zwischengericht

Kürbisgnocchis mit Gorgonzola und Kernöl € 9,50

Etwas Spritziges zwischendurch

Rosmarinsorbet € 4,00

Hauptgerichte

Kabeljau kross auf der Haut gebraten
mit Spaghetti und Herbstgemüse € 22,00

Kartoffel Kürbisgratin
mit Gorgonzola auf glasierten Apfelspalten € 13,00

Gesottenes Rinderbackerl
auf Speckbohngemüse mit Dillsauce und Steckrübenpüree € 14,50

Schweinefilet
an Pflaumensauce mit gebratener Polenta und Kürbisgemüse € 16,50

Forellen-Mangoldroulade
an Safrangemüsesauce mit Süßkartoffelnocken € 18,00

Glasierte Kalbfleischwürfel mit Topinambur-Pastinakenpflanzerl € 14,50

Desserts

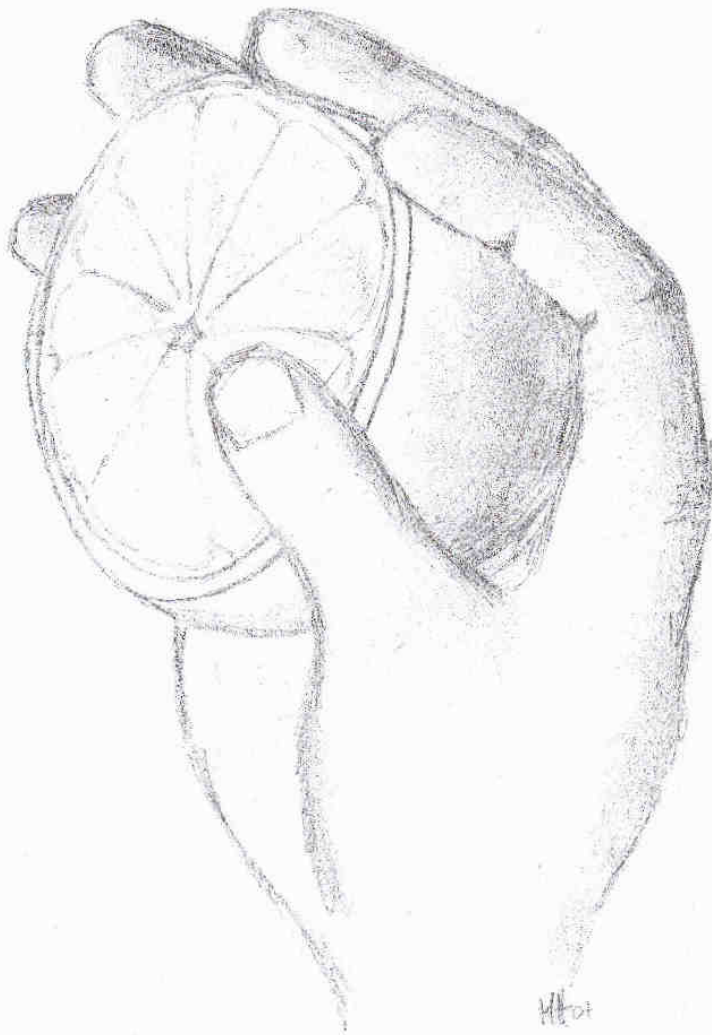
Apfel- und Birnenkücherl an Vanillesabayone € 6,00

Marzipanzwetschge im Weinteig mit Zimteis € 7,00

Apfeltarte mit Mandel-Honigeis € 8,50

Topfen-Mohnockerl mit Kürbis-Vanilleraagout € 7,50

Winter



Weihnachten

Markt und Straßen stehn verlassen,
still erleuchtet jedes Haus,
Sinnend' geh ich durch die Gassen,
alles sieht so festlich aus.

An den Fenstern haben Frauen
buntes Spielzeug fromm geschmückt,
Tausend Kindlein stehn und schauen,
sind so wunderstill beglückt.

Und ich wandre aus den Mauern
Bis hinaus ins freie Feld,
Hehres Glänzen, heil'ges Schauern!

Wie so weit und still die Welt!
Sterne hoch die Kreise schlingen,
Aus des Schnees Einsamkeit
Steigt's wie wunderbares Singen—
O du gnadenreiche Zeit!

von Joseph von Eichendorf

Zum Apéritif

Dunkelbierbowle

€ 4,80

Wintermenü

Rote Rüben–Apfelcarpaccio
mit Bergkäsespänen und Rosmarinvinaigrette

€ 7,50

Glasierete Bauernente
an Thymiansauce
mit Kartoffelknödel und Blaukraut

€ 20,50

Gewürzmuffin
auf Orangenragout

€ 8,00

€ 36,00

Vorspeisen

Dunkelbiersuppe mit Schwarzbrotkrusteln € 5,00

Gänseleberpaté mit Feldsalat und Calvados–Apfelgelee € 11,50

Rahmsuppe von der Schwarzwurzel mit Mascarpone € 5,00

Glasierter Chicoree an Orangenvinaigrette mit sautierten Austernpilzen € 7,50

Geräuchertes Rinderfilet
an Wintersalaten mit feinem Balsamico und Kürbiskernöl € 12,50

Zwischengericht

Soufflierter Saibling an Safranblüten mit Kartoffelperlen € 11,00

Etwas Spritziges zwischendurch

Sorbet von schwarzen Johannisbeeren € 4,00

Hauptgänge

Knuspriger Schweinebauch
mit Topinambur Apfelfüllung auf Kraut-Specksalat € 14,00

Doradenfilet
mit Balsam-Honig lackiert auf Rotweinnudeln und Wirsingpüree € 18,50

Geschmorte Rehwürfel
mit glasierten Maronen und Mohnschupfnudeln € 16,00

Rinderfilet
an Portwein-Pfeffersauce mit Kartoffel- Meerrettichnockerl und Wintergemüse € 23,00

Kalbsmedaillon unter der Schalotten-Senfkruste
mit Steckrübenrisotto und Romanesco € 21,00

Rinderschulter
an Calvadossauce mit Apfel-Semmelbratling und Blumenkohlpüree € 15,50

Desserts

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm € 6,50

Geeister Christstollen mit Glühweinsabayone € 7,00

Pistazienparfait an Lebkuchensauce € 7,50

Topfensoufflée mit Orangenlikör und Orange € 8,00

Bayrisches Buffet

ab 30 Personen

Allerlei Blattsalate vom Markt
mit verschiedenen Dressings

Kartoffel – Gurkensalat

Kraut – Specksalat

Radi und Radieserl

Debreziner und Lammwürstl
mit Gewürzgurken und frischem Meerrettich

Geräucherte Forellenfilets von Wagners Naturlandteich

Kleine Semmeln, Bauernbrot

Weißbier Obazda mit Brezn

Allgäuer Bergkäse

Knusprige Freilandente
mit Semmelknödel und Blaukraut

Forelle in der Mandelkruste
mit Kräuterkartoffeln

Schweinsbraten vom Hals
mit Dunkelbiersauce

Saisonales Gemüseallerlei

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Eingelegte Sommerbeeren mit Sorbet

Bayrisch Creme

€ 34,00

Rund ums Essen

Kaffee und Kuchen

Für Ihre Kaffeetafel stellen wir Ihnen eine Kuchenauswahl ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Vom hausgemachten Blechkuchen – Apfelkuchen, Bienenstich, Zwetschkuchen, Streuselkuchen, Käsekuchen – bis hin zu beliebten Festtagstorten – Schwarzwälder Kirschtorte, Prinzregententorte, Käsesahnetorte, Erdbeerherzen, Hochzeitstorte – die auch ganz individuell gestaltet werden können.

Selbstverständlich können Sie auch gerne den Kuchen für Ihre Kaffeetafel selbst mitbringen.

Hierfür berechnen wir Tellergeld pro Person € 2,00

Tasse Kaffee (Kaffee aus den Bergen Nicaraguas) € 2,30

Cappuccino € 2,90

Espresso € 2,30

Ein edles Tröpfchen hinterher

Ob ein dunkler Kräuter oder ein fruchtig Klarer...wir haben den passenden „Verdauer“ für Ihre Gäste.

Besonders empfehlen wir:

Kirschbrand vom Schambachhof

nach alter Art im Kupferkessel zweimal gebrannt 2 cl € 5,50

Für den späten Appetit

Wenn alle das Tanzbein geschwungen haben und am späten Abend nochmal ein kleiner Hunger aufkommt, verwöhnen wir Sie. Gerne beraten wir Sie über die passende Menge.

Herzhafte Kartoffel-Lauchsuppe pro Portion € 5,00

Deftige Gulaschsuppe € 8,50

Brotzeitbrett'l € 10,50

Knabbereien (Erdnüsse, Salzstangen, Chips) € 1,80

Auswahl von feinen Käsen mit Trauben und Brot € 8,00

Menükarten und Namensschilder

kleine Menükarten (DIN A5 gefaltem) € 2,30

Namensschilder € 1,00

Kleine Planungshilfe

Abschließend noch ein paar Punkte,
als Gedankenstütze für Sie:

Datum, Uhrzeit, Zeitablauf
Personenzahl
Einladungsliste, -karte, Rückantwort
Tischplan, Tischkarten, Tischordnung
Aperitif
Menü
Weine, Wasser
Kaffee, Digestif, Spirituosen
Rede
Dekoration
Menükarten
Musik
Fotograf
Übernachtungen im Hotel
Gastgeschenke
Vorführtechnik

Allgemeine Informationen über den Alten Wirt

Seit 1. Februar 2006 ist der Alte Wirt in Grünwald das erste Biohotel in der Region!
Wir kochen ausschließlich mit Produkten aus biologischem Anbau.

Wir haben an 364 Tagen im Jahr von 6 Uhr bis 24 Uhr geöffnet.

Unser Hotel verfügt über 52 Zimmer, die alle mit Bad oder Dusche/Fön/WC, Kabel-TV und Telefon ausgestattet sind. Wir bieten Nichtraucherzimmer und DSL – Computeranschlüsse.

25 unserer Zimmer sind neu ausgestattet mit handwerklich gefertigten Möbeln und Hüsler Betten.

Sie können auch eines unserer japanischen Zimmer (mit Tatami und Futon) ausprobieren!

Wir sind gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen.

Tram 25 Endhaltestelle Derbolfinger Platz

Außerdem verfügen wir über einen großen hoteleigenen Parkplatz sowie über eine Tiefgarage.

Und nun noch ein wenig Chronik vom Alter Wirt Grünwald:
Die Wirte des Hauses Nr.1 in Grünwald seit der Jahrhundertwende

24.04.1900	Kaufpreis DM 20.000, Josef und Luise Lucas
30.10.1905	Kaufpreis DM 32.000, Wolfgang und Kuni Wittenzellner
01.04.1907	Reiter vom Ort
04.01.1909	Übernahme durch Besitzer Wittenzellner
23.08.1910	Kaufpreis DM 66.000, Xaver und Luise Hausner
10.11.1913	Ersteigert für DM 67.300, Bürgerliches Bräuhaus München
08.03.1919	Kaufpreis DM 98.000, Georg und Anna Portenlänger
23.08.1949	Übernahme von Georg und Irene Portenlänger
01.01.1998	Übernahme von Ulli und Carola Portenlänger
Heute	warten schon die drei Kinder...

Unsere Lieferanten

Bio-Metzgerei Juffinger – www.juffinger.co.at

Biofleisch und Wurstwaren nach traditionell – handwerklicher Machart
von den Tiroler Almen.

Franz Grossers Geflügelhof – www.grosserhof.de

Eier und Geflügel vom Grosserhof zum Besuchen und Anschauen in Pfarrkofen.

Barbara und Lorenz Kratzer – keine Homepage

Weiderindfleisch vom Biolandhof in Lageltshausen im Freisinger Moos,
Ein Besuch lohnt sich!

Firma Kagerer – www.kagerer-seafood.de

aus München beliefert uns direkt mit fangfrischem Fisch aus den Biozuchten in Europa.

Familie Wagner – keine Homepage

heimische Forellen, Karpfen & Saibling aus frischem Quellwasser im Lechtal.

Ökoring – www.oekoring.com

regionaler Händler für alle Spezialitäten aus Südeuropa wie feinsten Essig
und gutes Olivenöl.

Prima Porca – www.argerhof.de

Delikatessen vom Freilandschwein von Gabriele und Hans Modlmair.

Kratzerhof – www.kratzerhof.de

Bratwürste und Wurstwaren der Familie Kratzer aus Dorfen.

Brot und Backwaren von Münchner Biobäckern

www.fritz-muehlenbaeckerei.de

www.mauerer.de

Rachelli – www.rachelli.it

Feinstes Bio-Speiseeis

...und unsere zahlreichen Bio-Winzer und Bio-Brauer, von denen wir die meisten persönlich
besucht haben. Gerne können Sie uns nach den jeweiligen Adressen fragen.

Unser Betrieb ist zertifiziert unter der Kontrollnummer: D-BY-006-43816-B